

La Pizza d'Autore approda a Vinòforum 2024

29 Maggio 2024



ROMA – Insieme a grandi etichette, top tasting e fine dining: Vinòforum 2024 accende i riflettori su una delle più importanti espressioni della cultura gastronomica italiana: la pizza. Infatti lo storico evento La Città della Pizza che si tiene ogni anno a Roma, per questa edizione, si svolgerà all'interno di Vinòforum vista la location d'eccezione quale è il Circo Massimo.

“Vinòforum 2024 è stato concepito come un hub che racchiude l'eccellenza enologia e gastronomica nazionale – afferma **Emiliano De Venuti**, organizzatore di Vinòforum e de La Città della Pizza – . All'appello non poteva assolutamente mancare la pizza, prodotto che da anni ci impegniamo a promuovere ed esaltare nelle sue infinite sfumature, attraverso lo sviluppo di contenuti per appassionati e operatori. Grazie al supporto dei nostri partner, portare l'arte bianca sul palcoscenico del Circo Massimo, significherà rendere Roma non solo capitale del vino e del cibo, ma anche capitale della pizza”.

Si parte, lunedì 17 giugno, con la finale del Tour Nazionale che vedrà i 12 pizzaioli finalisti e vincitori delle tappe Vicenza, Torino, Milano, Bari, Napoli e Bologna, sfidarsi davanti ad una giuria composta da giornalisti, critici, tecnici della pizza e dell'olio evo, digital influencer e appassionati. Ogni pizzaiolo proporrà la propria pizza cavallo di battaglia con la possibilità di utilizzare i prodotti in dispensa messi a disposizione dal partner: farina con germe di grano Molino Casillo, pomodori Cirio Alta Cucina, latticini Gioiella.

Ecco l'elenco dei pizzaioli che parteciperanno alla finale: **Maria Falcone** di Pizzeria Maxim (Padova), **Mattia Rubin** di Pizzeria Grigoris (Mestre), **Marco Cacace** di Pizzeria Noel (Lecce), **Daniele Nigro** di Fratelli La Cozza (Torino), **Bruno De Rosa** di Pizzeria Aqua e Farina (Milano), **Andrea Bongi** di Pizzeria Centrale (Pontassieve, Firenze), **Francesco Pellegrino** di Levante Eat Pizza (Altamura, Bari), **Giuseppe Piscitelli** di Super Santos Pizza (Trani), **Michele Bellafesta** di Lombardi Pizzeria (Maddaloni) e **Francesco Pio Comune** di Trattoria Pizzeria da Cesira (San Salvatore Telesino).

La gara eleggerà un unico vincitore decretato come nuovo talento emergente della pizza in Italia che riceverà. Il premio di 4.000 euro in prodotti e servizi formativi messi a disposizione dai partner.

Da martedì 18 giugno, spazio alla Pizza d'Autore. Molino Casillo e Vinòforum firmeranno un spazio sui generis che ogni sera ospiterà grandi firme della pizza italiana. 6 appuntamenti e 6 Pizza Dinner Gala dedicate a tutti coloro che vogliono vivere nuove esperienze di gusto.

Si inizia, martedì 18 giugno, con **Pier Daniele Seu** di Seu Pizza Illuminati, una vera istituzione della pizza a Roma. Mercoledì 19 giugno sarà invece la volta di **Raffaele Bonetta**, il gran sacerdote degli impasti dell'omonima pizzeria di Napoli e **Ciro Pecoraro** della Pizzeria Giagiù che porta, dal lungomare di Salerno, le migliori materie prime e i sapori del meridione. Giovedì 20 giugno saliranno sul palco **Ivan Signoretti** de Il Cortile in Centro, pizzeria gourmet di nome e di fatto nel cuore di Rimini e **Max Bertoia** di Baldoria Brewup, il primo brewup sui colli riminesi.

A scendere in campo durante la serata di venerdì 21 giugno, sarà Alex Lo Stocco, grande conoscitore e amante degli impasti, famoso per il suo prodotto iconico Super Crust, definito il guru della pizza croccante. **Pasquale Moro**, ex campione del mondo di pizza nel 2016, tecnico riconosciuto a livello internazionale per gli impasti e la sua selezione di farine, sarà sabato 22 giugno, mentre la chiusura, domenica 23 giugno, sarà tutta al femminile con **Tiziana Capiello**, pugliese doc e vincitrice del premio Pizzaiola Emergente 2022. Capo pizzaiola della sua attività il Balcone Pizzeria a Minervino Murge e protagonista del talk Identità Vegetale nell'ultimo Congresso di Cucina Internazionale organizzato da Identità

Golose, insieme a **Irina Steccanella**, la chef pizzaiola dell'omonima pizzeria a Savigno, che finita la pandemia ha scoperto di avere il 70% in meno del gusto ed è riuscita a reinventarsi grazie al potere della memoria gustativa.

In onore delle migliaia di pizze sfornate ogni anno durante l'evento La Città della Pizza, a Vinòforum Molino Casillo inaugura La Casa della Pizza un temporary restaurant che aprirà le sue porte a tutti gli appassionati, che ogni sera potranno degustare pizze gourmet fatte con ingredienti di prima qualità e farine rigorosamente italiane. I maestri pizzaioli di Molino Casillo: **Domenico De Rosa**, **Roberto Volpini** e **Antonio Zingaro**, presenteranno al pubblico un menu unico di impasti e farciture.

A Vinòforum la pizza si fa, si mangia e se ne parla. Nella Digital Room, nuovo spazio di comunicazione, interazione e incontro all'interno di Vinòforum, verranno ospitate le interviste ai grandi maestri pizzaioli. Ogni sera Molino Casillo coinvolgerà i pizzaioli in uno scambio di idee ed esperienze che, grazie alla distribuzione social, potranno essere fruiti da tutti gli appassionati in maniera facile ed immediata.

“La partecipazione di Molino Casillo a questa special edition di Vinòforum, – dice **Vito Maurogiovanni** direttore Commerciale Molino Casillo – vuole porre un importante accento sulla grande pizza italiana. L'obiettivo delle cene Pizza d'Autore, realizzate in collaborazione con La Città della Pizza e il supporto di Identità Golose, e della Casa della Pizza powered by Molino Casillo è quello di esaltare l'eccellenza di farine che contengono l'Essenza del grano: il germe. La continua attività di interviste e social media activity che faremo all'interno della Digital Room, ci darà inoltre l'occasione per affrontare i temi di etica ed innovazione della nostra gamma di farine super premium con germe di grano”.